



BOSCH



HBN 231E3

HBN231E3



4 242002 810898

Návod k použití

HBN 231E3

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	2	Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	12
Příčiny škod	3	Skleněný kryt	12
Vaše nová pečicí trouba	4	Zákaznický servis	12
Ovládací panel	4	Číslo E a číslo FD	12
Volič funkcí	4	Tipy jak šetřit energii a životní prostředí	12
Tlačítka a ukazatel	4	Jak ušetřit energii	12
Volič teploty	5	Ekologická likvidace	12
Varný prostor	5	Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě	12
Vaše příslušenství	5	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	13
Zasunutí příslušenství	5	Koláče a pečivo	13
Zvláštní příslušenství	6	Tipy pro pečení	14
Před prvním použitím	6	Maso, drůbež, ryby	15
Nastavení času	6	Tipy k pečení a grilování	17
Rozehřátí pečicí trouby	6	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	17
Čištění příslušenství	6	Hotové výrobky	17
Nastavení pečicí trouby	7	Speciální pokrmy	18
Druhy ohřevu a teplota	7	Rozmrazování	18
Pečicí trouba se má automaticky vypnout	7	Sušení	18
Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout	7	Zavařování	18
Nastavení času	8	Akrylamid v potravinách	19
Nastavení budíku	8	Zkušební pokrm	20
Dětská pojistka	8	Pečení	20
Pečicí trouba	9	Grilování	20
Údržba a čištění	9	Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 50 dB(A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu Lwa vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.	
Čisticí prostředky	9	Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:	
Vysazení a zavěšení rámu	9	www.bosch-home.com/cz	
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby	9		
Demontáž a montáž skla dveří	11		
Co dělat v případě závady?	11		
Tabulka závad	11		

Důležitá bezpečnostní upozornění

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem.

Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství zasunujte do varného prostoru vždy správně. *Viz popis příslušenství v návodu k použití.*

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předeřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vydávejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte

pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani prání čistič.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Příčiny škod

Pozor!

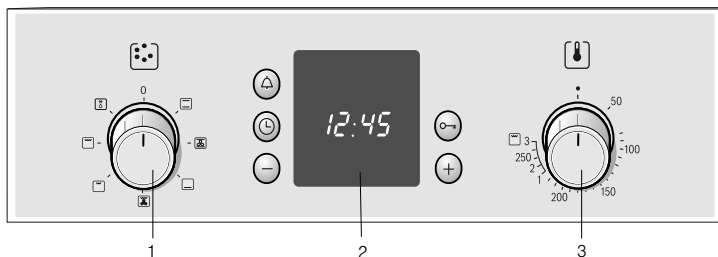
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozují se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedějte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenašejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte se svou novou pečicí troubou. Vysvětlíme vám funkce ovládacího panelu a jednotlivé ovládací prvky. Najdete zde informace o varném prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde najdete přehled ovládacího panelu. Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlivky

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Volič funkcí |
| 2 | Ovládací tlačítka a displej |
| 3 | Volič teploty |





Otočné knoflíky

Knoflíky jsou ve vypnuté poloze zápuštěné. Knoflík lze zasunout a vysunout stisknutím.

Volič funkcí

Voličem funkcí nastavíte pro pečicí troubu druh ohřevu. Voličem funkcí můžete otáčet doprava nebo doleva.

Když je nastavený požadovaný druh ohřevu, svítí osvětlení trouby.

Nastavení	Funkce
0 Vyp.	Pečicí trouba je vypnutá.
 Horní/dolní ohřev	Lze péct jen na jedné úrovni. Toto nastavení je ideálně vhodné pro koláče a pizzu ve formě nebo na plechu a dále pro libové kusky hovězí a telecí pečeně a zvěřiny. Teplá sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Horký vzduch*	Na jedné úrovni můžete péct pěnové cukroví a listové těsto. Drobné pečivo, cukroví a listové těsto můžete péct na dvou úrovních zároveň. Ventilátor na zadní straně spotřebiče rozhání teplo, které sálá shora a zdola, rovnoměrně okolo pokrmu.
 Dolní ohřev	S dolním ohřevem můžete pokrmy zespoda dopéct a nechat více zhnědnout. Teplá sálá zdola.
 Gril s cirkulací vzduchu	Gril s cirkulací vzduchu je obzvláště vhodný pro grilování ryb, drůbeže a velkých kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání ohřátý vzduch okolo pokrmu.

* Druh ohřevu podle energetické třídy podle EN50304.

Nastavení






Funkce

<input type="checkbox"/>	Maloplošný gril	Tento druh ohřevu je vhodný pro grilování malého množství steaků, klobás, ryb a toastů. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
<input type="checkbox"/>	Velkoplošný gril	Najednou můžete grilovat více steaků, párků, ryb nebo toastů. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
<input checked="" type="checkbox"/>	Rozmrazování	Příklad: maso, drůbež, chléb a dorty. Ventilátor rozhání ohřátý vzduch okolo pokrmu.

* Druh ohřevu podle energetické třídy podle EN50304.



Tlačítka a ukazatel

Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé přídavné funkce. Na ukazateli si můžete přečíst nastavené hodnoty.

Tlačítko	Použití
 tlačítko Budík	Slouží k nastavení budíku.
 tlačítko Hodiny	Slouží k nastavení času, doby trvání \rightarrow a času konce \rightarrow .
 tlačítko Minus	Tímto tlačítkem snížíte hodnoty nastavení.
 tlačítko Klíč	Slouží k zapnutí a vypnutí dětské pojistky.
 tlačítko Plus	Tímto tlačítkem zvýšíte hodnoty nastavení.


Volič teploty

Voličem teploty můžete nastavit teplotu a stupeň grilování.

Nastavení		Funkce
•	Vyp.	Pečicí trouba nehřeje.
50–270	Teplotní rozmezí	Teplota je udávána ve °C.
1, 2, 3	Stupně grilování	Stupně grilování pro maloplošný  a velkoplošný gril  . Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný

Symbol teploty na ukazateli svítí, pokud se trouba rozehřívá. ⚠
V přestávkách mezi ohřevem zhasíná. Při některých nastaveních nesvítí.

Stupně grilování

Při plošném grilování  nastavte voličem teploty stupeň grilování.

Varný prostor

Ve varném prostoru se nachází osvětlení pečicí trouby. Chladicí ventilátor chrání pečicí troubu před přehřátím.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí osvětlení trouby. Otočením voliče funkcí do libovolné polohy lze také osvětlení trouby zapnout, aniž by pečicí trouba hřála.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Abyste varný prostor po pečení rychleji vychladil, chladicí ventilátor ještě určitou dobu běžte.

Pozor!

Nezakrývejte větrací štěrby. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

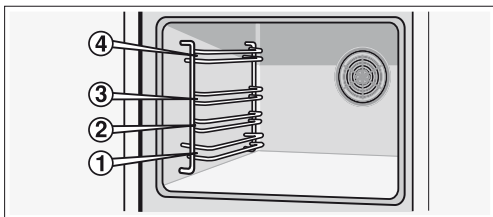
Vaše příslušenství

Příslušenství, které je součástí dodávky, je vhodné pro velké množství pokrmů. Dbejte na to, abyste příslušenství zasunuli do pečicí trouby vždy správně.

Abyste vám některé pokrmy podařily ještě lépe nebo pro ještě komfortnější používání vaší pečicí trouby je k dispozici výběr zvláštního příslušenství.

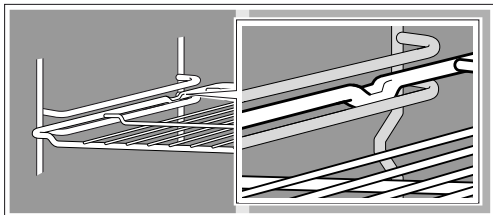
Zasunutí příslušenství

Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 4 různých výšek. Příslušenství vždy zasuňte až nadoraz, aby se nedotýkalo skleněných dvířek.



Když je příslušenství vytažené přibližně do poloviny, zaskočí. Nyní lze pokrmy snadno vyjmout.

Při zasouvání do pečicí trouby dejte pozor na vyklenutí na zadní straně příslušenství. Jen tak správně zaskočí.



Upozornění: Příslušenství se může vlivem horka deformovat. Jakmile příslušenství vychladne, vrátí se jeho původní tvar. Funkce tím není ovlivněna.


Plech na pečení pevně držte na stranách oběma rukama a zasuňte ho vodorovně do rámu. Při zasouvání plechu na pečení dejte pozor, abyste s ním nehybali doprava nebo doleva. V tom případě by šel plech na pečení zasunout ztížka. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně. Uveďte číslo „HEZ“.



Rošť

Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmražené pokrmy.

Rošť zasunujte do pečicí trouby uzavřenou stranou směrem ke dvířkům pečicí trouby a zakřivenou částí dolů .



Hliníkový plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.



Univerzální vysoký plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také při grilování pro zachycení tuku pod roštěm.

Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. V našich brožurách najdete různé výrobky vhodné pro vaši pečicí troubu. Dostupnost zvláštního příslušenství nebo možnost

Příslušné informace najdete v prodejních podkladech.

Každé zvláštní příslušenství nemusí být vhodné pro každý spotřebič. Při nákupu vždy uveďte kompletní název (č. E) spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Funkce
Rošt	HEZ 434000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Hliníkový plech na pečení	HEZ 430001	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
Smaltovaný plech na pečení	HEZ 431001	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
Univerzální vysoký plech	HEZ 432001	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také pro zachycení tuku nebo šťávy z masa pod roštem. Univerzální vysoký plech zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.

Dvířka pečicí trouby - dodatečná bezpečnostní opatření

Při delší době pečení mohou být dvířka pečicí trouby velmi horká.


Pokud máte malé děti, je při provozu pečicí trouby nutná zvýšená opatrnost.



Kromě toho je k dispozici ochranné opatření, které zabraňuje přímému kontaktu s dvířky pečicí trouby. Toto zvláštní příslušenství (440651) lze obdržet u zákaznického servisu.

Před prvním použitím

Zde je popsáno, co musíte udělat, než budete v pečicí troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejprve si přečtěte kapitolu *Bezpečnostní pokyny*.


Nastavení času


Po připojení svítí na ukazateli symbol  a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00 a symbol  bliká.
2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.

Za několik sekund se nastavený čas uloží.

Rozehřátí pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, rozehejte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu. Ideální je jedna hodina při horním/ dolním ohřevu  na 240 °C. Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů.

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .
2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

Po uplynutí jedné hodiny pečicí troubu vypněte. Volič funkcí a volič teploty nastavte na nulu.

Čištění příslušenství

Dříve než poprvé použijete příslušenství, důkladně ho vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.

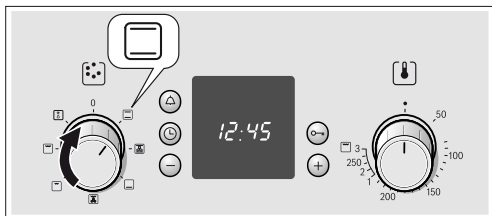
Nastavení pečicí trouby

Existují různé možnosti nastavení pečicí trouby. Zde vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. Na pečicí troubě můžete pro přípravu pokrmu nastavit dobu trvání a čas konce.

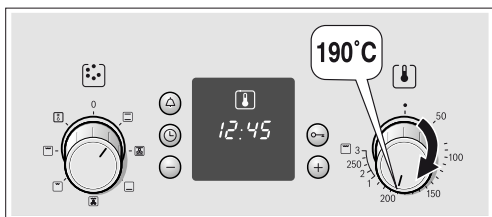
Druhy ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev 190 °C.

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty můžete nastavit teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Nastavte volič funkcí na nulu.

Změna nastavení

Druh ohřevu, teplotu a stupeň grilování můžete podle potřeby změnit.

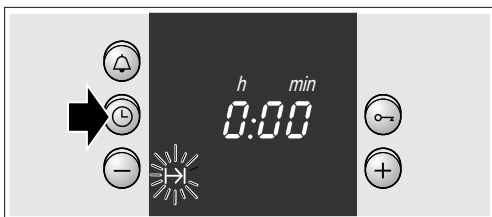
Pečicí trouba se má automaticky vypnout

Nyní ještě zadejte dobu trvání (dobu pečení) pro svůj pokrm.

Příklad na obrázku: nastavení pro horní/dolní ohřev □ 190 °C, doba trvání 45 min.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚.

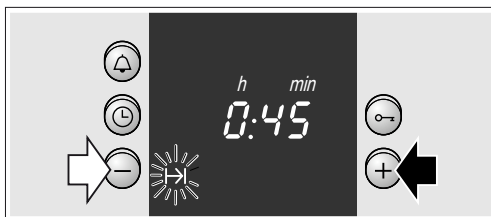
Bliká symbol Doba trvání ⌚.



4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.

Tlačítko + navržená hodnota = 30 min

Tlačítko - navržená hodnota = 10 min



Uplynutí doby pečení

Zazní akustický signál. Pečicí trouba se vypne. Dvakrát stiskněte tlačítko ⌚ a vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚. Tlačítkem + nebo - změňte dobu trvání.

Přerušení nastavení

Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚. Stiskněte tlačítko - tolikrát, dokud se na ukazateli nezobrazí nula. Vypněte volič funkcí.

Nastavení doby trvání, když je čas vypnutý

Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny ⌚ a nastavte podle popisu v bodě 4.

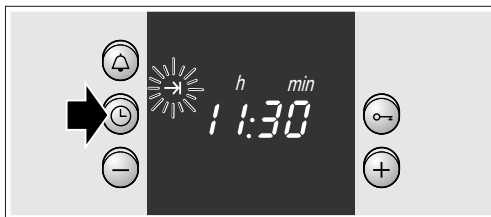
Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout

Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

Příklad na obrázku: nastavení horního/dolního ohřevu □, 190 °C. Je 10.45 hod. Příprava pokrmu trvá 45 minut, pokrm má být hotový ve 12.45 hod.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚.
4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.
5. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚ tolikrát, dokud neblíká symbol Čas konce ⌚.

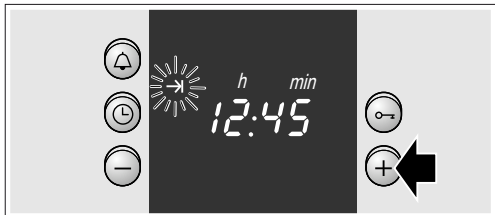
Na ukazateli uvidíte čas, kdy bude pokrm hotov.



6. Tlačítkem + posuňte čas konce na později.

Za několik sekund se nastavení uloží.

Dokud se pečicí trouba nespustí, je na ukazateli zobrazen čas konce.



Uplynutí doby pečení

Zazní akustický signál. Pečicí trouba se vypne. Dvakrát stiskněte tlačítko a vypněte volič funkci.

Upozornění: Dokud symbol bliká, nastavení můžete změnit. Pokud symbol svítí, bylo již nastavení uloženo.

Nastavení času

Po prvním připojení nebo výpadku proudu bliká na ukazateli symbol a tři nuly. Nastavte čas. Volič funkcí musí být vypnutý.

Takto provedete nastavení

1. Stiskněte tlačítko Hodiny .

Na ukazateli se zobrazí 12.00 hod a bliká symbol .

2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.

Po několika sekundách se čas uloží. Symbol zhasne.

Změna času (např. z letního na zimní)

Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny a tlačítkem + nebo - změňte čas.

Nastavení budíku

Budík můžete používat jako kuchyňský budík (minutku). Funguje nezávisle na pečicí troubě. Budík má odlišný signál. Díky tomu můžete sluchem rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku nebo nastavená doba přípravy pokrmu v troubě. Budík můžete také nastavit, je-li aktivní dětská pojistka.

Takto provedete nastavení

1. Stiskněte tlačítko Budík .

Symbol bliká.

2. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu budíku.

Tlačítko + navržená hodnota = 10 minut

Tlačítko - navržená hodnota = 5 minut

Po několika sekundách se budík zapne. Na ukazateli svítí symbol . Čas se viditelně odměřuje.

Po uplynutí nastavené doby

Zazní akustický signál. Stiskněte tlačítko Budík . Ukazatel budíku zhasne.

Změna nastavené doby budíku

Stiskněte tlačítko Budík . Tlačítkem + nebo tlačítkem - změňte čas.

Zrušení nastavení

Stiskněte tlačítko Budík . Stiskněte tlačítko - tolikrát, dokud se na ukazateli nezobrazí nula.

Budík a doba trvání se odměřují současně

Symbole svítí. Doba budíku se na ukazateli viditelně odměřuje. Zjištění zbývajících doby trvání , času konce nebo času : Stiskněte tlačítko Hodiny tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol.

Na ukazateli se na několik sekund zobrazí zjišťovaná hodnota.

Dětská pojistka

Pečicí trouba

Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout, je pečicí trouba opatřena dětskou pojistkou.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Volič funkcí musí být vypnutý.

Zapnutí: Držte stisknuté tlačítko Klíč , dokud se na ukazateli nezobrazí symbol . Trvá to cca 4 sekundy.

Vypnutí: Držte stisknuté tlačítko Klíč , dokud symbol nezhasne.

Upozornění

■ Budík a čas můžete kdykoli nastavit.

■ Po výpadku proudu se nastavení dětské pojistky vymaže.

Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak pečicí troubu správně udržovat a čistit.

Upozornění

- Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Čistící prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čistícími prostředky, řiďte se následujícími údaji.

Při čištění pečicí trouby nepoužívejte

- agresivní nebo abrazivní čistící prostředky,
- čistící prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drsné houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe.
- Jednotlivé součásti nečistěte v myčce nádobí.

Nové houbičky před prvním použitím důkladně propláchněte.

Čela z ušlechtilé oceli	Spotřebič otřete vodou s trochou mycího prostředku. Otírejte vždy po směru leštění povrchu. Jinak může dojít k poškrábání. Osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Nepoužívejte abrazivní prostředky, drsné houbičky nebo hrubé čistící ubrusy. Čela z ušlechtilé oceli lze vyleštit pomocí speciálních ošetrovacích prostředků. Řiďte se pokyny výrobce. Speciální čistící prostředky na ušlechtilou ocel obdržíte u našeho zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.
--------------------------------	---

Smaltované plochy a lakované povrchy	Otřete malým množstvím mycího prostředku a teplou vodou. Osušte měkkým hadrem.
---	--

Knoflíky	Otřete malým množstvím mycího prostředku a teplou vodou. Osušte měkkým hadrem.
-----------------	--

Skleněná tabule	Lze čistit čistícím prostředkem na sklo. Nepoužívejte agresivní čistící prostředky nebo ostré kovové předměty. Mohou poškrábat a poškodit povrch skleněné tabule.
------------------------	---

Těsnění	Otřete vlhkým hadrem. Osušte měkkým hadrem.
----------------	---

Vnitřek pečicí trouby	Čistěte teplou vodou nebo vodou s octem. Při silném znečištění: Čistící prostředky na pečicí trouby používejte pouze na vychladlý povrch.
------------------------------	---

Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Otřete malým množstvím mycího prostředku a teplou vodou. Osušte měkkým hadrem.
--	--

Patřičky	Otřete malým množstvím mycího prostředku a teplou vodou. Osušte měkkým hadrem.
-----------------	--

Príslušenství	Namočte do teplého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo houbičkou.
----------------------	--

Hliníkový plech na pečení (volitelné vybavení)	Nečistěte v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte čistící prostředky na pečicí trouby. Abyste zabránili poškrábání, nikdy se kovových povrchů nedotýkejte nožem ani jiným podobně ostrým předmětem. Ve vodorovné poloze vyčistěte malým množstvím mycího prostředku a vlhkým hadrem na čištění skla nebo hadrem z mikrovlákna. Osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte abrazivní prostředky, drsné houbičky nebo hrubé čistící ubrusy. Poškrábaly by plech na pečení.
---	---

Dětská pojistka (volitelné vybavení)	Pokud je na dvířkách pečicí trouby umístěná dětská pojistka, musí se před čištěním odstranit. Všechny plastové díly namočte do teplého mycího roztoku a omyjte houbičkou. Osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění dětská pojistka správně nefunguje.
---	--

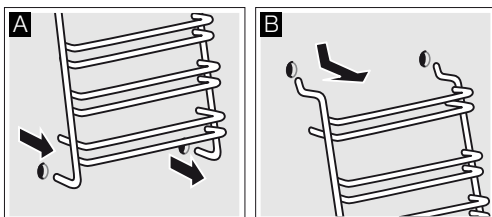
Varná deska	Pokyny pro údržbu a čištění najdete v návodu k použití varné desky.
--------------------	---

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

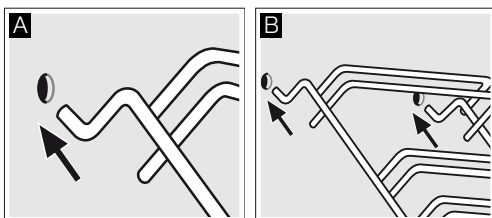
1. Vytáhněte rám dole a posuňte ho trochu nahoru. Prodlužovací čepy v dolní části rámu vytáhněte z upevňovacích otvorů (obrázek A).
2. Poté rám vyklepte nahoru a opatrně vyjměte (obrázek B).



Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

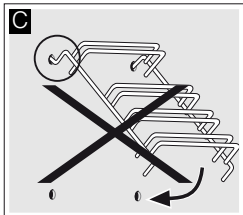
Zavěšení rámu

1. Dva háky opatrně nasadte do horních otvorů (obrázek A-B).



⚠ Nesprávná montáž!

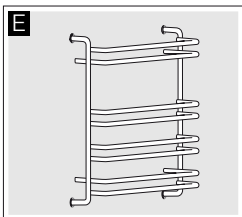
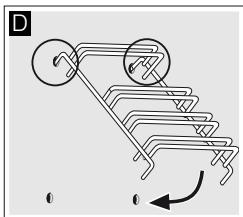
Nikdy s rámem nehýbejte, dokud nejsou oba háky pevně usazené v horních otvorech. Mohlo by dojít k poškození a popraskání smaltu (obrázek C).



2. Oba háky musí být zcela zavěšené v horních otvorech. Nyní sklopte rám pomalu a opatrně dolů a zavěste ho do dolních otvorů (obrázek D).

3. Oba rámy zavěste na postranní stěny pečicí trouby (obrázek E).

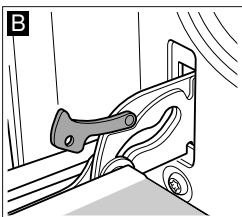
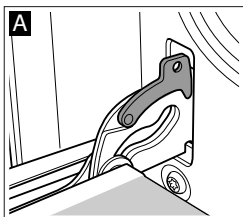
Rámy jsou správně namontované tehdy, když je vzdálenost mezi dvěma horními výškami zasnunuti větší.



Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek A), jsou dvířka pečicí trouby zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

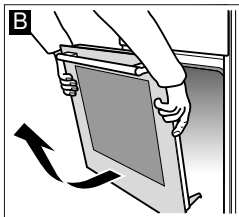
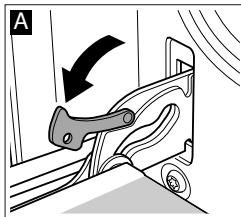


⚠ Nebezpečí úrazu!

Pokud nejsou závěsy zajištěné, velkou silou zaklapnou. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy úplně zaklopené, resp. při vysazování dvířek pečicí trouby úplně vyklopené.

Vysazení dvířek

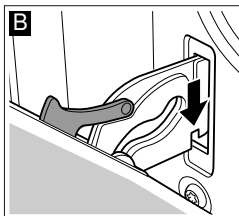
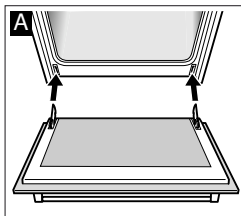
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



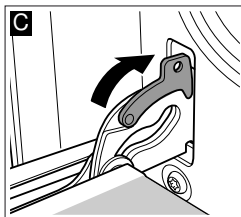
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvířek pečicí trouby dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek A).
2. Výřezy na závěsech musí na obou stranách zaskočit (obrázek B).



3. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek C). Zavřete dvířka pečicí trouby.



⚠ Nebezpečí úrazu!

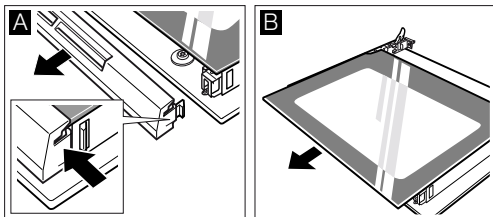
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

Demontáž a montáž skla dveří

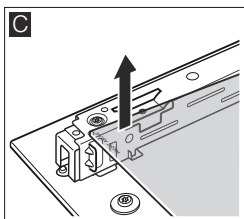
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž

1. Vyvěste dveře pečicí trouby a položte na utěrku rukojeť směrem dolů.
2. Sundejte kryt nahoře na dveřích pečicí trouby. Kromě toho prsty zatlačte příložku na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Zvedněte horní sklo a vytáhněte (obrázek B).



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

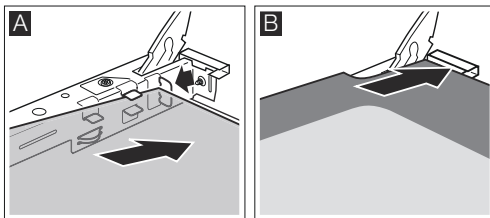
⚠ Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Montáž

Při montáži dbejte na to, aby nápis „right above“ vlevo dole byl vzhůru nohama.

1. Zasuňte sklo šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte horní sklo šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí být na vnější straně (obrázek B).



3. Nasaďte kryt a přitlačte.
4. Zavěste dveře pečicí trouby.

Používejte pečicí troubu až tehdy, když jsou skla řádně namontovaná.

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, podívejte se do následující tabulky. Třeba budete schopni závadu odstranit sami.

Tabulka závad

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do kapitoly *Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu*. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Závada	Možná příčina	Odstranění/upozornění
Pečicí trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontroluje, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Ukazatel hodin bliká.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba neheje.	Na kontaktech je prach.	Několikrát otočte knoflíky sem a tam.

Pozor!

Pokud je síťový kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.

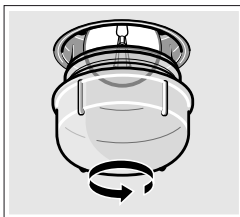
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky 40 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Otáčením doleva odšroubujte skleněný kryt.



3. Žárovku vyměňte za stejný typ.
4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je nutné vyměnit. Příslušné skleněné kryty obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo „E“ a „FD“ spotřebiče.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom předešli zbytečným návštěvám techniků.

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na straně dvířek pečicí trouby. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Číslo E

Číslo FD

Zákaznický servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby. Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikými, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Jak ušetřit energii

- Pečicí troubu přehřejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka pečicí trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplejší. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě

Všechny pohyblivé součásti ve spotřebiči a na něm upevněte lepicí páskou, která nezanechává stopy. Veškeré příslušenství (např. plech na pečení) zasuňte do příslušných příhrádek s tenkou kartonovou lepenkou na hranách, abyste zabránili poškození spotřebiče. Mezi přední a zadní stěnu položte kartonovou lepenku nebo podobně, abyste zabránili narážení na vnitřní stranu skleněných dvířek. Dvířka pečicí trouby upevněte lepicí páskou k postranním stěnám spotřebiče.

Uschovejte originální obal spotřebiče. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Dbejte na šípky na obalu, které udávají polohu spotřebiče při přepravě.

Pokud již nemáte originální obal

Zabalte spotřebič do ochranného obalu, aby byla zajištěna dostatečná ochrana proti případnému poškození při přepravě.

Spotřebič přepravujte ve svislé poloze. Spotřebič nikdy nedržte za madlo dvířek nebo za přípojky na zadní straně, protože by

mohlo dojít k jejich poškození. Na spotřebiči nepokládejte těžké předměty.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu


Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Je zde uvedeno, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro příslušný pokrm nevhodnější. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu. Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Použijte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplnující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu. Před použitím trouby vyjměte z varného prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Při pečení koláčů a dortů dosáhnete nejlepších výsledků pomocí horního/dolního ohřevu .

Při pečení pomocí 2D horkého vzduchu  zasuňte příslušenství do následujících výšek zasunutí:

- Koláče v koláčové formě: výška zasunutí 2
- Koláče na plechu: výška zasunutí 3

Pečení na více úrovních

Použijte horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška zasunutí 3
- plech na pečení: výška zasunutí 1

Pokrm zasunutý do pečicí trouby současně nemusí být hotové ve stejnou dobu.

V tabulkách najdete výběr pokrmů.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití světlých tenkostěnných kovových forem na pečení nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč nezhrdne tak rovnoměrně.




Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se podle pokynů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a přísad může být odlišné.

Tabulky




V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, přístě nastavte vyšší teplotu.

Když troubu předehřejete, doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete v části *Tipy pro pečení*, uvedené za tabulkami.

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
jednoduchý třený koláč	bábovková/věncovitá/truhlíková forma	2		160–180	50–60
jemný třený koláč (např. linecký koláč)	bábovková/věncovitá/truhlíková forma	2		155–175	65–75
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		160–180	30–40
dortový korpus z třeného těsta	koláčová forma	2		160–180	25–35
piškotový dort	dortová forma	2		160–180	30–40
ovocný nebo tvarohový dort, křehké těsto*	tmavá dortová forma	1		170–190	70–90
jemný ovocný koláč z třeného těsta	dortová forma	2		150–170	55–65
pikantní koláče* (např. quiche/cibulový koláč)	dortová forma	1		180–200	50–60




* Koláč nechte cca 20 minut v troubě vychladnout.






Koláče na plechu	Príslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
třené nebo kynuté těsto se suchou horní vrstvou	univerzální vysoký plech:	3		160–180	25–35
třené nebo kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech:	3		140–160	40–50
piškotová roláda (předehřát)	univerzální vysoký plech:	2		170–190	15–20
vánočka, 500 g mouky	univerzální vysoký plech:	3		150–170	25–35
štola, 500 g mouky	univerzální vysoký plech:	3		160–180	50–60
štola, 1 kg mouky	univerzální vysoký plech:	3		150–170	90–100
sladký závin	univerzální vysoký plech:	2		180–200	55–65
pizza	univerzální vysoký plech:	3		180–200	20–30

Chléb a housky

Pokud není uvedeno jinak, pečící troubu před pečením chleba vždy předehřejte.


Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby.


Chléb a housky	Príslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynutý chléb, 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech:	2		270 190	8 35-45
kváskový chléb, 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech:	2		270 190	8 35-45
housky (např. žitné housky)	univerzální vysoký plech:	2		200-220	20-30

Drobné pečivo	Príslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
cukroví	univerzální vysoký plech	3		150–170	10–20
	hliníkový plech na pečení + univerzální vysoký plech*	1+3		130–150	25–35
pěnové cukroví	univerzální vysoký plech	3		70–90	125–135
větrníky	univerzální vysoký plech	2		200–220	30–40
makrónky	univerzální vysoký plech	3		110–130	30–40
	hliníkový plech na pečení + univerzální vysoký plech*	1+3		100–120	35–45
listové těsto	univerzální vysoký plech	3		180–200	20–30
	hliníkový plech na pečení + univerzální vysoký plech*	1+3		180–200	30–40

* Při pečení na dvou úrovních zasuňte univerzální vysoký plech vždy do horní úrovně.

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je třený koláč již propečený:	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchnete špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže na špejli po vytažení neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečící trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nízký.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutiny a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct trochu rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního a dolního ohřevu  na jedné úrovni. I pečivávací papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.

Ovocný koláč je zesponu příliš světlý.	Koláč přístě zasuňte o jednu úroveň níže.
Štáva z ovoce přetéká.	Přístě použijte hlubší univerzální vysoký plech (pokud ho máte).
Při pečení kynutých housek se jednotlivé kousky slepí k sobě.	Mezi jednotlivými houskami musí být vzdálenost přibližně 2 cm. Tak bude dostatek místa, aby mohly housky vykynout a rovnoměrně se upeklly.
Chcete péct na dvou úrovních.	Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch  . Pokrmy zasunuté do pečicí trouby současně nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Při pečení šřavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Nádoby

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádoby. Na velké pečení je vhodný také univerzální vysoký plech.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Dbejte na to, aby poklička zasouvala na pekáč a dobře přiléhala.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V pekáčích z ušlechtilé oceli není maso opečené tolik dohněda a nemusí být hotové. Prodlužte dobu pečení.

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou podložku. Kdyby při podklad mokrá nebo studená, mohlo by sklo prasknout.








Pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca 1/2 cm.




K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je nutno přidat o trochu více tekutiny než u skleněné nádoby.




Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Hovězí maso						
hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopená	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
hovězí svičková, růžová	1,0 kg	odklopená	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
roastbeef, růžový	1,0 kg	odklopená	1		230-250	50
steaky, 3 cm, růžové		rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	15

Telecí maso

telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Vepřové maso

bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopená	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Pokyny pro grilování

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Před položením grilovaných kousků na rošt gril cca 3 min přehřejte.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu. Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální vysoký plech. Štáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Plech na pečení a univerzální vysoký plech se nesmí zasouvat do výšky 4. Při vysokých teplotách by se mohly deformovat a při vytahování poškodit varný prostor.

Grilujte pokud možno kousky o stejné velikosti. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šřavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

Grilovací topné těleso se stále znovu zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.

Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené troubě. Tak se lépe rozloží štáva z masa.

Po upečení zabalte roastbeef do alobalu a nechte 10 minut v pečicí troubě odpočinout.

U vepřové pečeně s kůží tuto kůži křížem naříznete. Pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopená	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopená	1		210-230	80

Jehněčí maso

jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopená	1		170-190	120
---	--------	-----------	---	--	---------	-----

Mleté maso

sekaná	cca 750 g	odklopená	1		180-200	70
--------	-----------	-----------	---	--	---------	----

Párky

párky		rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	15
-------	--	---------------------------------	-----	--	---	----

Drůbež

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou pečicí troubu. Hmotnosti uvedené v tabulce se vztahují na drůbež bez nádivky připravenou k pečení.

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech.

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

Drůbež položte na rošt prsní stranou dolů. Drůbež vcelku po dvou třetinách času obraťte.

Drůbež bude opečená obzvláště dokřupava, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
půlky kuřete, 1-4 ks	po 400 g	rošt	2		210-230	40-50
části kuřete	po 250 g	rošt	3		210-230	30-40
kuře, celé, 1-4 ks	po 1 kg	rošt	2		200-220	55-85
kachna, celá	1,7 kg	rošt	2		170-190	80-100
husa, celá	3,0 kg	rošt	2		160-180	110-130
mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
2 krůtí stehna	po 800 g	rošt	2		180-200	80-100

Ryby

Kousky ryb po uplynutí ¾ uvedené doby obraťte.

Celé ryby nemusíte obracet. Celou rybu položte do pečicí trouby v poloze na břiše hřbetní ploutví nahoru. Aby byla ryba

stabilní, vložte do otvoru v břiše půlku bramboru nebo malou žáruvzdornou nádobku.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Štáva z ryby se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
ryba, celá	à 300 g	rošt	3		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		190-210	40-50
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
plátky ryb, např. filety	à 300 g	rošt	4		2	20-25

Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Chočete zjistit, zda je pečeně již hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Pečící trouba zůstane čistší.

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

Doba tepelné úpravy nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Údaje uvedené v tabulce jsou pouze orientační hodnoty.

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Nákypy					
nákyt, sladký	nákyková forma	2		170–190	50–60
těstovinový nákyt	nákyková forma	2		210–230	25–35
Gratinované pokrmy					
zapékané brambory ze syrových přísad, vysoké max. 2 cm	nákyková forma	2		150–170	50–60
Toasty					
opečené toasty, 4 ks	rošt	4		3	6–7
opečené toasty, 12 ks	rošt	4		3	4–5
zapečené toasty, 4 ks	rošt	3		3	7–10
zapečené toasty, 12 ks	rošt	3		3	5–8

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Pokud na příslušenství pokládáte papír na pečení, dbejte na to, aby byl vhodný pro příslušné teploty. Velikost papíru přizpůsobte pokrmu.

Výsledek pečení vždy silně závisí na příslušných potravinách. I polotovary mohou být nerovnoměrně předpečené.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
závin s ovocnou náplní	univerzální vysoký plech:	3		180–200	40–50
hranolky	univerzální vysoký plech:	3		210–230	25–30
pizza	rošt	2		200–220	15–20
pizza-bagetka	rošt	2		190–210	15–20

Upozornění

Při pečení hlubokozmrazených pokrmů se univerzální vysoký plech může zdeformovat. Důvodem je velký teplotní rozdíl, kterému je příslušenství vystavené. Deformace zmizí již během pečení.

Speciální pokrmy

Při nízkých teplotách můžete velmi dobře připravovat kynuté těsto a domácí jogurt.

Vyjměte z pečicí trouby příslušenství.

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku), nechte ho vychladnout na 40 °C.
2. Do mléka přidejte 150 g jogurtu (z lednice) a důkladně zamíchejte.

3. Naplňte do malých uzavíratelných skleniček na jogurt a zakryjte potravinovou fólií.

4. Skleničky postavte na rošt a zasuňte ho do výšky 1.

5. Nastavte teplotu 50 °C a postupujte, jak je uvedeno.

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravte jako obvykle, dejte ho do žáruvzdorné keramické nádoby a přiklopte.
2. Pečicí troubu nechte předejhřát, jak je uvedeno.
3. Zavřete dvířka pečicí trouby a nechte těsto v troubě vykynout.

Pokrm	Nádoba		Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
Jogurt	Uzavíratelné skleničky na jogurt	1		50 °C	6–8 hodin
Kynutí těsta	Žáruvzdorná nádoba	Postavte na dno pečicí trouby		Předejhřejte na 50 °C Vypněte spotřebič a dejte kynuté těsto do trouby	5–10 minut 20–30 minut

Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Říďte se údaji výrobce uvedenými na obalu.

Potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Zmrazené potraviny

např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb, housky, koláče a jiné pečivo

Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
rošt	2		Volič teploty zůstává vypnutý

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte ovoce a zeleninu řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech musí být zasunutý ve výšce 3, rošt ve výšce 1.

Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

Ovoce a zelenina	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
600 g plátků jablek	1+3		80	cca 5
800 g plátků hrušek	1+3		80	cca 8
1,5 kg švestek nebo blum	1+3		80	cca 8–10
200 g očištěných bylinek	1+3		80	cca 1½

Zavařování

Sklenice a gumičky pro zavařování musí být čisté a nepoškozené. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na litrové oblé sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Uvedené časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Dříve než pečící troubu přepnete, resp. vypnete, zkontrolujte, zda to ve sklenicích řádně probublává.

Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
2. Otřete okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
jablková povidla, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zelenina

Jakmile ve sklenicích stoupají vzhůru bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Doba trvání je v závislosti na druhu zeleniny

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
okurky	-	cca 35 minut
červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
hrách	cca 70 minut	cca 30 minut


Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

4. Sklenice uzavřete pomocí spon.

Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzálního vysokého plechu nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečící trouby.
4. Nastavte dolní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování

Ovoce

Přibližně za 40 až 50 minut začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Vypněte pečící troubu.

Nechte 25 až 35 minut „dojít“ a pak sklenice z trouby vyjměte. Při delším chlazení v troubě by mohly vzniknout zárodky a podpořilo by se kvašení zavařeného ovoce.

cca 35 až 70 minut. Po uplynutí této doby pečící troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Pozor!

Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý podklad. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako

např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (slané sušenky, perník, sladké sušenky).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	
Pečení	<ul style="list-style-type: none">■ Používejte co nejkratší doby pečení.■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z pečící trouby	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny zkušebními ústav pro usnadnění kontroly a testování různých spotřebičů.

Podle EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečení

Pečení na dvou úrovních:
Univerzální vysoký plech zasuňte vždy nad plech na pečení.

Stříkané pečivo (např. stříkané koláčky v cukrovém sirupu):
Pokrmy zasunuté do pečicí trouby současně nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Zakrytý jablečný koláč, výška 1:
Tmavou dortovou formu zasuňte úhlopříčně.
Zakrytý jablečný koláč, výška 2:
Tmavou dortovou formu postavte do jiné polohy.

Koláč v kovové dortové formě:
Pečte pomocí horního/dolního ohřevu ☐ ve výšce 1. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a dortovou formu postavte na něj.

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
stříkané pečivo	univerzální vysoký plech	3	☐	150–170	20–30
	hliníkový plech na pečení + univerzální vysoký plech**	1+3	☒	140–160	30–40
koláčky	univerzální vysoký plech	3	☐	150–170	25–35
koláčky, předeheat	hliníkový plech na pečení + univerzální vysoký plech**	1+3	☒	140–160	25–35
vodový piškot	dortová forma	2	☐	160–180	30–40
zakrytý jablečný koláč	univerzální vysoký plech + 2 dortové formy Ø 20 cm***	1	☐	190–210	70–80
	2 rošty* + 2 dortové formy Ø 20 cm***	1+3	☒	180–200	70–80

* Další plechy a rošty obdržíte jako zvláštní příslušenství u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

** Při pečení na dvou úrovních zasuňte vždy univerzální vysoký plech nad normální plech.

*** Formy na koláč postavte na příslušenství úhlopříčně.

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Zachytí se v něm tekutina a pečicí trouba zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
opečené toasty 10 min předeheat	rošt	4	☐	3	½-2
hovězí karbanátky, 12 ks* bez předeheat	rošt + univerzální vysoký plech	4+1	☐	3	25-30

* Po uplynutí ⅔ doby obraťte.

INFORMAČNÍ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Radlická 350, 158 00 Praha 5

Obchodní značka BSH



Značka	BOSCH
Prodejní označení	HBN 231E3
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži) 0,89
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži) 0,89
Užitečný objem dutého prostoru (l)	67
Velikost zařízení (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$
	velké: $65 \text{ l} \leq V$ ←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)	--
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	43
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1210

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění.
Aktuální návod najdete na webových stránkách www.bosch-home.com/cz.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschová.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.bosch-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné vybavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodané náhradní díly výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **www.bosch-home.com/cz**.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Návod na obsluhu

HBN 231E3

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	2	Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie	12
Pričiny poškodení	3	Sklenený kryt	12
Vaša nová rúra na pečenie	4	Zákaznícky servis	12
Ovládací panel.....	4	Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).....	12
Volič funkcií.....	4	Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	13
Tlačidlá a displej	4	Úspora energie.....	13
Volič teploty.....	5	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	13
Vnútrotný priestor spotrebiča	5	Opatrenia, ktoré je potrebné rešpektovať pri transporte.....	13
Vaše príslušenstvo	5	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	13
Zasunutie príslušenstva	5	Koláče a pečivo	13
Osobitné príslušenstvo	6	Tipy na pečenie	15
Pred prvým použitím	6	Mäso, hydina, ryby.....	15
Nastavenie času.....	6	Tipy na pečenie a grilovanie.....	17
Predhriatie rúry na pečenie.....	6	Nákypy, zapekané jedlá, toasty.....	17
Čistenie príslušenstva	6	Hotové výrobky.....	17
Nastavenie rúry na pečenie	7	Špeciálne jedlá	18
Druhy ohrevu a teplota	7	Rozmrazovanie	18
Rúra sa má automaticky vypnúť	7	Sušenie	18
Rúra sa má automaticky zapnúť a vypnúť	8	Zaváranie	19
Nastavenie času	8	Akrylamid v potravinách	19
Nastavenie časovača	8	Skúšobné jedlá	20
Detská poistka	9	Pečenie.....	20
Rúra na pečenie.....	9	Grilovanie.....	20
Údržba a čistenie	9	Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 50 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.	
Čistiace prostriedky.....	9	Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:	
Vyvesenie a zavesenie rámu	10	www.bosch-home.com/sk	
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry	10		
Demontáž a montáž skiel dvierok	11		
Čo robiť v prípade poruchy?	12		
Tabuľka porúch.....	12		

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte

výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne vsuňte do varného priestoru. *Pozri opis Príslušenstvo* v návode na používanie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa vspotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká priesvan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad príslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov vysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dvierok spotrebiča môže zrúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite

poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky nebo vypnite pojistku v pojistkovej skříňce. Zavolejte servis.

Príčiny poškodení

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom varnom priestore neuchovávajú dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplníte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškríbať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

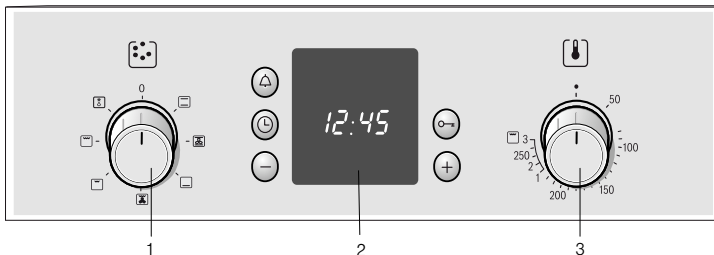
Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa oboznámite so svojou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panela a jednotlivé

ovládacie prvky. Nájdete tu informácie o varnom priestore a príslušenstve.

Ovládací panel

Tu získate prehľad ovládacím paneli. Vyhotovenie závisí od konkrétneho typu spotrebiča.



Vysvetlivky	
1	Volič funkcií
2	Ovládacie tlačidlá a displej
3	Volič teploty

Spínače

Spínače možno v polohe vypnutia zatlačiť dovnútra. Stlačením možno spínače zasunúť a vysunúť.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavíte druh ohrevu rúry. Môže sa otáčať doľava alebo doprava.

Keď je nastavený požadovaný druh ohrevu, rozsvieti sa osvetlenie rúry.

Nastavenie	Funkcia
0 Vyp.	Rúra na pečenie je vypnutá.
Horný/dolný ohrev	Pečenie mäsa a koláčov je možné len na jednej úrovni. Toto nastavenie je vhodné na koláče a pizzu vo formách alebo na plechu, ako aj na chudé kúsky hovädziny, tefaciny a diviny. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
Horúci vzduch*	Na jednej úrovni môžete piecť penové cukrovinky a lístkové cesto. Drobné pečivo, suché pečivo a lístkové cesto môžete piecť aj na dvoch úrovniach súčasne. Ventilátor na zadnej stene spotrebiča rozháňa zhora a zdola prichádzajúce teplo rovnomerne na jedlo.
Dolný ohrev	Na dolnom ohreve môžete jedlá dopiecť a nechať zhnednúť zdola. Teplo prichádza zdola.
Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	Grilovanie s cirkuláciou vzduchu sa veľmi dobre hodí na grilovanie rýb, hydiny a veľkých kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozvádza horúci vzduch okolo jedla.

* Druh ohrevu podľa triedy energetickej účinnosti EN50304.

Nastavenie	Funkcia
Plošné grilovanie, malá plocha	Tento druh ohrevu je vhodný na grilovanie steakov, klobás, rýb a toastov v malých množstvách. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
Plošné grilovanie, veľká plocha	Môžete grilovať viacero steakov, párkov, rýb či toastov. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
Rozmrazovanie	Príklad: Mäso, hydina, chlieb a torty. Ventilátor rozvádza horúci vzduch okolo jedla.

* Druh ohrevu podľa triedy energetickej účinnosti EN50304.

Tlačidlá a displej

Tlačidlami nastavíte rôzne prídavné funkcie. Na displeji sa zobrazujú nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Použitie
Tlačidlo časovača	Slúži na nastavenie časovača.
Tlačidlo hodín	Slúži na nastavenie denného času, času trvania t→l a času skončenia →l.
- Tlačidlo mínus	Slúži na zníženie hodnôt nastavenia.
Tlačidlo s kľúčom	Slúži na zapínanie a vypínanie detskej poistky.
+ Tlačidlo plus	Slúži na zvýšenie hodnôt nastavenia.

Volič teploty

Pomocou voliča teploty môžete nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.

Polohy	Funkcia
↓	Poloha na nule Rúra nehorie.
50-270	Rozsah teplôt Teplotné údaje v °C.
1, 2, 3	Stupne grilovania Stupne grilovania pre gril, malá <input type="checkbox"/> a veľká <input type="checkbox"/> plocha. Stupeň 1 = slabo Stupeň 2 = stredne silno Stupeň 3 = silno

Keď sa rúra na pečenie rozohrieva, na ukazovateli svieti symbol teploty ↓. Keď sa rozohrievanie preruší, symbol zhasne. Pri niektorých nastaveniach nesvieti.

Stupne grilovania

Pri plošnom grilovaní nastavte volič teploty na stupeň grilovania.

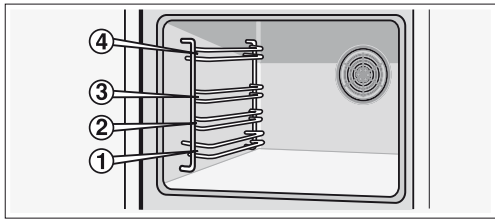
Vaše príslušenstvo

Vaše dodané príslušenstvo je vhodné na prípravu mnohých jedál. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.

Abý sa niektoré jedlá vydarili ešte lepšie alebo aby zaobchádzanie svašou rúrou bolo ešte komfortnejšie, kdispozícii je výber osobitného príslušenstva.

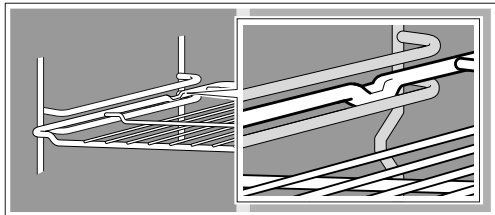
Zasunutie príslušenstva

Príslušenstvo možno zasunúť do rúry v4 rôznych výškach. Zasuňte príslušenstvo vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dvierok.



Keď je príslušenstvo vysunuté asi do polovice, zapadne. Tak sa dajú jedlá ľahko vybrať.

Pri zasúvaní do rúry dávajte pozor na zárez na zadnej strane príslušenstva. Len tak správne zapadne.



Upozornenie: Príslušenstvo sa môže vysokou teplotou zdeformovať. Hneď po vychladnutí sa vráti do pôvodného tvaru. Jeho funkcia tým nie je ovplyvnená.

Vnútorý priestor spotrebiča

Vo varnom priestore sa nachádza osvetlenie rúry na pečenie. Chladiaci ventilátor chráni rúru na pečenie pred prehriatím.

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky rúry svieti vo varnom priestore osvetlenie. Otočením voliča funkcie do ľubovoľnej polohy sa dá osvetlenie rúry zapnúť aj bez toho, aby sa rúra rozohrievala.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Abý varný priestor po pečení rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor ešte určitý čas beží.

Pozor!

Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Plech na pečenie držte vždy na oboch stranách pevne obidvomi rukami azasuňte ho paralelne do rámu. Pri zasúvaní dávajte pozor, aby sa plech nepohyboval doprava alebo doľava. Ináč by sa dal plech len ťažko zasunúť. Smaltované plochy by sa mohli poškodiť.

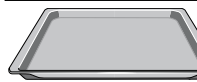
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom internetu. Prosím, uveďte číslo HEZ.



Rošt

Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.

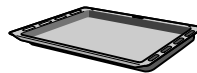
Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a ohnutím nadol.



Hliníkový plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošíkmenou stranou k dvierkam.



Univerzálny pekáč

Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Môže sa použiť aj pod rošt na zachytávanie tuku alebo šťavy z mäsa.

Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošíkmenou stranou k dvierkam.

Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. V našich brožúrach alebo na internete nájdete rôzne výrobky vhodné pre vašu rúru. Dostupnosť osobitného príslušenstva alebo možnosť

objednania prostredníctvom internetu je v jednotlivých krajinách rôzna. Informácie o tom nájdete v predajných podkladoch.

Nie každé osobitné príslušenstvo je vhodné pre každý spotrebič. Pri kúpe uveďte vždy celý názov (E-Nr.) vášho spotrebiča.

Osobitné príslušenstvo	Číslo HEZ	Funkcia
Rošt	HEZ 434000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá alebo zmrazené jedlá.
Hliníkový plech na pečenie	HEZ 430001	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou kvadrátom.
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ 431001	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasúvajte do rúry zošikmenou stranou kvadrátom.
Univerzálny pekáč	HEZ 432001	Na prípravu šľavných koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál alebo kusov mäsa. Môže sa použiť aj pod rošt na zachytávanie tuku alebo šťavy z mäsa. Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry zošikmenou stranou kvadrátom.

Dvierka rúry - dodatočné bezpečnostné opatrenia

Pri dlhšom pečení sa môžu dvierka rúry veľmi rozohriať.


Ak máte malé deti, dbajte pri prevádzke rúry na zvýšenú opatrnosť.


Okrem toho je k dispozícii bezpečnostné zariadenie, ktoré zabráni dotyku dvierok rúry. Toto osobitné príslušenstvo (440651) dostanete v zákazníckom servise.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, než začnete prvý raz pripravovať jedlo vo vašej rúre na pečenie. Predtým si prečítajte kapitolu *Bezpečnostné pokyny*.

Nastavenie času


Po pripojení svieti na ukazovateli symbol  a tri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo .
Na ukazovateli sa objaví denný čas 12:00 a bliká symbol .

2. Tlačidlom + alebo - nastavte denný čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Predhriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, uzavretú a prázdnu rúru na pečenie rozohrejte. Ideálna je jedna hodina horného/dolného ohrevu  pri teplote 240 °C. Dajte pozor, aby sa vo varnom priestore nenachádzali zvyšky obalu.

1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev .

2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine sa rúra na pečenie vypne. Volič funkcií a volič teploty otočte na nulu.

Čistenie príslušenstva

Skôr ako prvýkrát začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistite horúcim umývacím roztokom a mäkkou utierkou.

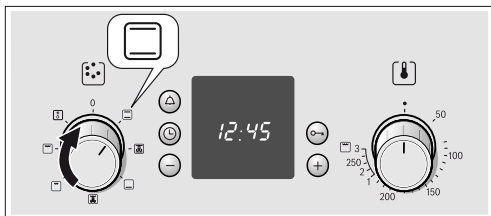
Nastavenie rúry na pečenie

Rúru možno nastaviť rôznymi spôsobmi. Tu vám vysvetlíme, ako si nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania. Môžete nastaviť čas trvania prípravy a čas skončenia prípravy vášho jedla.

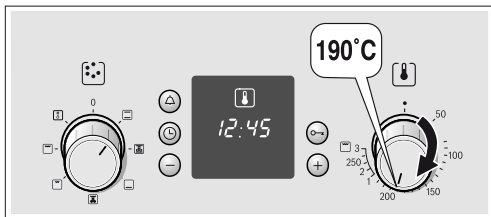
Druhy ohrevu a teplota

Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev 190 °C.

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Voličom teploty môžete nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra sa rozohreje.

Vypnutie rúry

Volič funkcií dajte do polohy na nulu.

Zmena nastavení

Druh ohrevu, teploty astupeň grilovania možno podľa potreby zmeniť.

Rúra sa má automaticky vypnúť

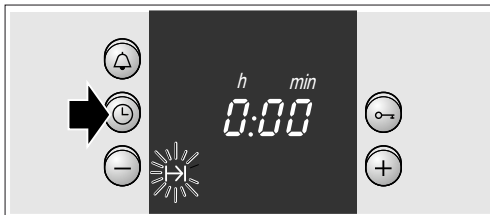
Teraz zadajte čas trvania (čas varenia/pečenia) pre vaše jedlo. Príklad na obrázku: nastavenie horný/dolný ohrev 190 °C, čas trvania 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.

3. Stlačte tlačidlo hodín ⌚.

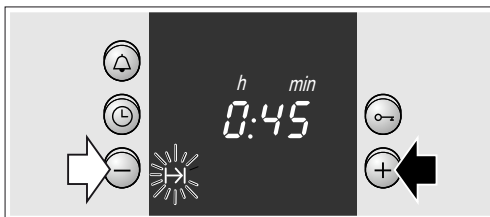
Symbol času trvania I→I bliká.



4. Tlačidlom+ alebo- nastavte čas trvania.

Tlačidlo + navrhovaná hodnota = 30 minút

Tlačidlo - navrhovaná hodnota = 10 minút



Čas pečenia uplynul

Zaznie signál. Rúra sa vypne. Dvakrát stlačte tlačidlo ⌚ a vypnite volič funkcií.

Zmena nastavenia

Stlačte tlačidlo hodín ⌚. Čas trvania zmeňte tlačidlom + alebo -.

Zrušenie nastavenia

Stlačte tlačidlo hodín ⌚. Stláčajte tlačidlo - dovtedy, kým sa na ukazovateli nezobrazí nula. Vypnite volič funkcií.

Nastavenie času trvania, keď je zobrazené denné čas vypnuté

Dvakrát stlačte tlačidlo hodín ⌚ a nastavte podľa opisu v bode 4.

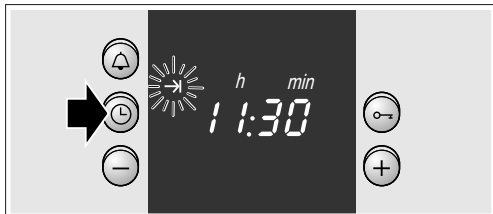
Rúra sa má automaticky zapnúť a vypnúť

Dbajte, prosím, aby ľahko kaziace sa potraviny nestáli priveľmi dlho vo varnom priestore.

Príklad na obrázku: nastavenie pre horný/dolný ohrev, ☐ 190 °C. Je 10:45 hod. Príprava jedla trvá 45 minút a má byť hotové o 12:45 hod.

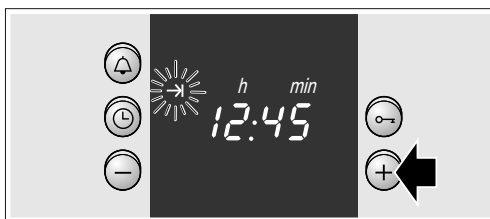
1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Stlačte tlačidlo hodín ⌚.
4. Tlačidlom + alebo - nastavte čas trvania.
5. Tlačidlo hodín ⌚ stláčajte dovtedy, kým nezačne blikať symbol skončenia →|.

Na ukazovateli vidíte, kedy bude jedlo hotové.



6. Tlačidlom + posuňte čas skončenia na neskôr. Po niekoľkých sekundách sa nastavenie uloží.

Na ukazovateli zostane čas skončenia dovtedy, kým sa rúra nezapne.



Čas pečenia uplynul

Zaznie signál. Rúra sa vypne. Dvakrát stlačte tlačidlo ⌚ a vypnete volič funkcií.

Upozornenie: Kým symbol bliká, nastavenie možno meniť. Keď symbol svieti, nastavenie je prevzaté.

Nastavenie času

Po prvom pripojení alebo po výpadku prúdu bliká na displeji symbol ⌚ a tri nuly. Nastavte čas. Volič funkcií musí byť vypnutý.

Nastavenie

1. Stlačte tlačidlo hodín ⌚. Na ukazovateli sa objaví 12.00 hod. a bliká symbol ⌚.
2. Tlačidlom + alebo - nastavte denný čas. Po niekoľkých sekundách sa denný čas uloží. Symbol ⌚ zhasne.

Zmena času (napr. z letného na zimný)

Dvakrát stlačte tlačidlo hodín ⌚ a tlačidlom + alebo - zmeňte čas.

Nastavenie časovača

Časovač možno používať aj ako kuchynský časovač. Funguje nezávisle od rúry. Časovač má špecifický signál. Tak možno rozlíšiť, či uplynul čas na časovači alebo čas trvania pre rúru. Časovač možno nastaviť aj v prípade, keď je aktívna detská poistka.

Nastavenie

1. Stlačte tlačidlo časovača ⏰. Symbol ⏰ bliká.
2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas na časovači. Tlačidlo + navrhovaná hodnota = 10 minút Tlačidlo - navrhovaná hodnota = 5 minút

O niekoľko sekúnd sa časovač zapne. Na displeji sa rozsvieti symbol ⏰. Čas viditeľne plynie.

Po uplynutí času

Zaznie signál. Stlačte tlačidlo časovača ⏰. Zhasne ukazovateľ časovača.

Zmena času na časovači

Stlačte tlačidlo časovača ⏰. Tlačidlom + alebo tlačidlom - zmeňte čas.

Vymazanie nastavenia

Stlačte tlačidlo časovača ⏰. Stláčajte tlačidlo - dovtedy, kým sa na ukazovateli nezobrazí nula.

Časovač a čas trvania sa odmeriavajú súčasne

Symbole svietia. Čas na časovači na ukazovateli viditeľne plynie.

Zistenie zostávajúceho času trvania |→|, času skončenia →| alebo denného času ⌚:

Tlačidlo hodín ⌚ stláčajte dovtedy, kým sa nezobrazí príslušný symbol.

Na ukazovateli sa na niekoľko sekúnd zobrazia zisťovaná hodnota.



Detská poistka



Rúra na pečenie

Rúra na pečenie je vybavená detskou poistkou, aby ju deti nemohli omylom zapnúť.

Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Volič funkcií musí byť vypnutý.

Zapnutie: Stlačte a podržte tlačidlo Kľúč , kým sa na ukazovateli neobjaví symbol . Trvá to asi 4 sekundy.

Vypnutie: Tlačidlo Kľúč  podržte stlačené, kým symbol  nezmizne.

Upozornenia

- Časovač a denný čas môžete kedykoľvek nastaviť.
- Po výpadku elektrickej energie sa nastavenie detskej poistky vymaže.

Údržba a čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane vaša rúra dlho pekná a funkčná. Tu vám podávame opis, ako správne ošetríte a vyčistíte vašu rúru.

Upozornenia

- Malé farebné odchýlky na prednej časti rúry sú spôsobené rôznosťou materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tieni na skle dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách pripáli. Preto môžu vzniknúť isté farebné odchýlky. Je to normálne a nemá to nijaký vplyv na funkčnosť. Hrany tenkých plechov nemožno dôkladne pokryť smaltom. Preto môžu byť drsné. Ochrana proti korózii tým nie je ovplyvnená.

Čistiace prostriedky

Aby ste rozličné povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte nasledovné údaje.

Pri čistení rúry nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- abrazívne špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.
- Jednotlivé časti neumývajte vumývačke riadu.

Pred prvým použitím novú špongiu riadne premyte.

Čelá znehrdzavejúcej ocele

Spotrebič utrite vodou smalým množstvom čistiaceho prostriedku. Utierajte vždy paralelne sprírodzenou textúrou. Ináč sa môže povrch poškríbať. Osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo hrubé čistiace utierky. Čelá znehrdzavejúcej ocele môžete vyleštiť pomocou špeciálnych prostriedkov na ošetrovanie. Riadte sa pokynmi výrobcu. Špeciálne prostriedky na čistenie znehrdzavejúcej ocele dostanete vnašom zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

Smaltované plochy alakovanej povrchy

Utrite smalým množstvom čistiaceho prostriedku ateplovou vodou. Osušte mäkkou utierkou.

Gombíky

Utrite smalým množstvom čistiaceho prostriedku ateplovou vodou. Osušte mäkkou utierkou.

Sklo

Môže sa vyčistiť čističom skla. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety. Mohli by poškríbať a poškodiť povrch skla.

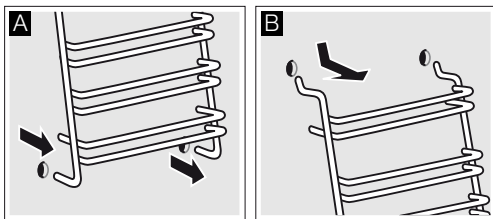
Tesnenie	Utrite vlhkou utierkou. Osušte mäkkou utierkou.
Vnútro rúry	Vyčistíte teplou vodou alebo octovým roztokom. Pri silnom znečistení: Čistič rúr naneste len na vychladnuté povrchy.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Utrite smalým množstvom čistiaceho prostriedku ateplovou vodou. Osušte mäkkou utierkou.
Prislušenstvo	Namočte do horúceho umývacieho roztoku. Vyčistíte kefkou alebo špongiou.
Hliníkový plech (voliteľná výbava)	Neumývajte vumývačke riadu. Nikdy nepoužívajte čistič rúr. Aby ste predišli poškríbaniu, nikdy sa nedotýkajte kovového povrchu nožom alebo podobným ostrým predmetom. Vodorovne vyčistíte malým množstvom čistiaceho prostriedku amäkkou utierkou na sklo alebo mikrovlnákovou utierkou. Osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo hrubé čistiace utierky. Poškríabali by plech na pečenie
Detská poistka (voliteľná výbava)	Ak je na dvierkach rúry umiestnená detská poistka, musí sa pred čistením odstrániť. Všetky plastové časti namočte do teplého umývacieho roztoku aumyte špongiou. Osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení už detská poistka nebude fungovať.
Varný panel	Pokyny na ošetrovanie a čistenie nájdete v návode na používanie vášho varného panelu.

Vyvesenie a zavesenie rámu

Rám môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu

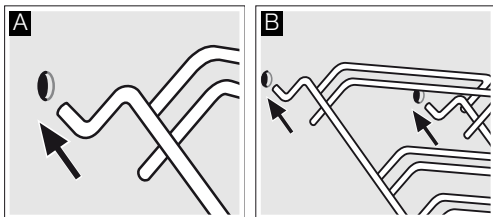
1. Rám dolu vytiahnite a potiahnite mierne dopredu. Predlžovacie kolíky v dolnej oblasti rámu vytiahnite zupevňovacích otvorov (obrázok A).
2. Potom rám vyklapte hore a opatrne vyberte (obrázok B).



Rám vyčistíte umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

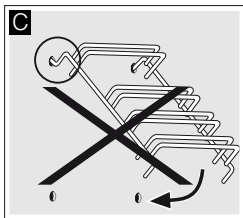
Zvesenie rámu

1. Dva háčiky opatrne vložte do horných otvorov. (Obrázok A-B)



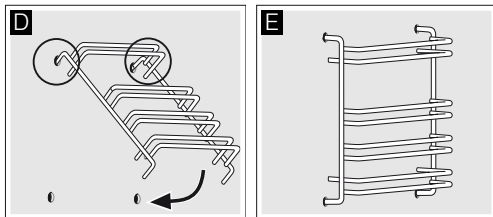
⚠ Nesprávna montáž!

Nepohybujte rámom, kým obidva háčiky nie sú pevne ukotvené v horných otvoroch. Smať by sa mohol poškodiť a zlomiť (obrázok C).



2. Obidva háčiky musia byť úplne zavesené v horných otvoroch. Teraz rám otáčajte pomaly a opatrne nadol a zavesíte do dolných otvorov (obrázok D).

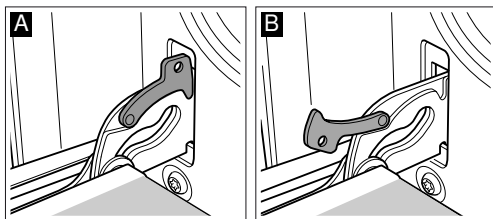
3. Obidva rámy zavesíte na bočné steny rúry (obrázok E). Ak sú rámy správne namontované, vzdialenosť medzi dvomi hornými výškami zasunutia je väčšia.



Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete celé dvierka rúry vyvesiť.

Závesy dvierok majú po jednej zaisťovacej páčke. Keď je zaisťovacia páčka sklopená (obrázok A), dvierka rúry sú zaisťované. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky dvierok rúry vykllopené (obrázok B), závesy sú zaisťované. Nemôžu zapadnúť.

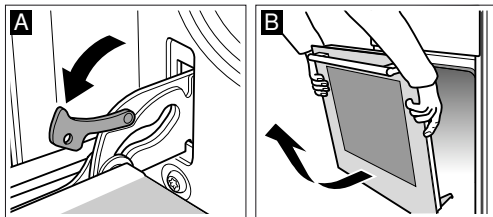


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď závesy nie sú zaisťované, zapadnú s veľkou silou. Dbajte na to, aby boli zaisťovacie páčky vždy dobre sklopené, príp. aby boli pri vyvesení dvierok rúry celkom vykllopené.

Vyvesenie dvierok

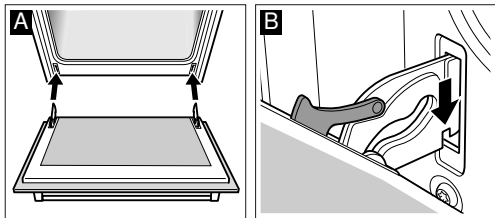
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklapte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



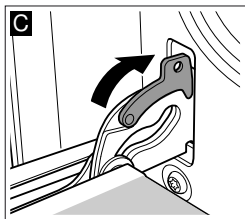
Zavesenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova zavesíte.

1. Pri zavesení dvierok dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok A).
2. Zárez na závesoch musí na oboch stranách zapadnúť (obrázok B).



3. Obidve zaisťovacie páčky opäť sklopte (obrázok C). Zavrite dvierka rúryky.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

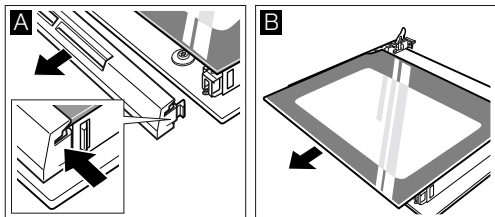
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž skiel dvierok

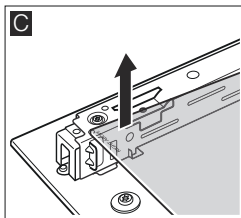
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Demontáž

1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Stiahnite kryt v hornej časti dvierok rúry. Vľavo a vpravo zatlačte prstami príložku (obrázok A).
3. Vrchné sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



4. Sklo nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



Sklá vyčistíte prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

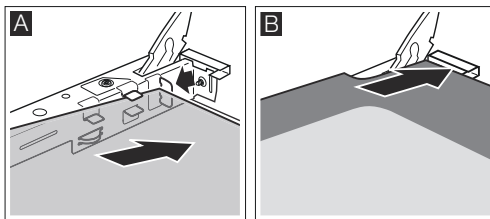
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrábané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ vľavo dolu stál hore nohami.

1. Sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Vrchné sklo zasuňte šikmo dozadu do oboch strán držiakov. Hladká plocha musí byť von. (obrázok B).



3. Nasadíte kryt aprítlačte.
4. Zavesíte dvierka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Než zavoláte zákaznícky servis, pozrite si tabuľku. Možno budete môcť poruchu odstrániť aj sami.

Tabuľka porúch

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, prečítajte si kapitolu *Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*. Nájdete tam veľké množstvo tipov a upozornení týkajúcich sa varenia.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu smie vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Porucha	Možná príčina	Pomoc/upozornenie
Rúra na pečenie nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte v poistkovej skrínke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Zobrazenie času blíkajú	Výpadok prúdu.	Nanovo nastavte čas.
Rúra na pečenie neohreje.	Na kontaktoch je prach.	Viacrát otočte spínačom tam a späť.

Pozor!

Keď sa poškodí sieťový kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo iná kvalifikovaná osoba.

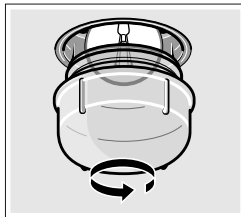
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, musí sa vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky 40 W dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Používajte len tieto žiarovky.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrínke.

1. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Otáčaním doľava vyskrutkujte sklenený kryt.



3. Žiarovku vymeňte za žiarovku rovnakého typu.
4. Znova naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je potrebné vymeniť. Vhodný sklenený kryt vám dodá zákaznícky servis. Prosím, uveďte číslo výrobku „E“ a výrobné číslo „FD“ vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme predišli zbytočným návštevám technikov.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Typový štítok s číslami nájdete naboku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vpišať údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Č. výrobku (E)

Výrobné č.

Zákaznícky servis ☎

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnéj obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spofahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy na pečenie s úsporou energie a na správnu likvidáciu vášho spotrebiča.

Úspora energie

- Rúru na pečenie predhrejte len vtedy, keď je tak uvedená v recepte alebo tabuľkách v návode na používanie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Takéto formy veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skrátia čas pečenia druhého koláča. Vsunúť môžete aj dve pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu


Tu nájdete rôzne jedlá a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vášho jedla. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete od nás tipy ohľadom riadu a prípravy jedál.


Upozornenia

- Hodnoty uvedené v tabuľke platia vždy pre vloženie jedla do studeného a prázdneho varného priestoru. Predhrievanie použite len vtedy, keď je to uvedené v tabuľkách. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise. Pred použitím rúry vyberte z varného priestoru príslušenstvo a nádoby, ktoré nepotrebuje.
- Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečení koláčov a tort dosiahnete najlepší výsledok použitím  horného/dolného ohrevu.

Pri pečení použitím 2D horúceho vzduchu  zasuňte príslušenstvo do nasledovnej výšky:

- koláče v koláčovej forme: výška zasunutia 2
- Koláče na plechu: výška zasunutia 3

Opatrenia, ktoré je potrebné rešpektovať pri transporte

Upevnite všetky pohyblivé časti vspotrebiči ana ňom lepiacou páskou, ktorú možno bez stopy odstrániť. Zasuňte všetky časti príslušenstva (napr. plech na pečenie) steným kartónom na hranách do príslušných priečinkov, aby sa predišlo poškodeniu spotrebiča. Medzi prednú azadnú stranu vložte kartón alebo pod., aby sa zabránilo nárazom do vnútornej steny sklenených dveriek. Dvierka rúry upevnite na bočných stenách spotrebiča lepiacou páskou.


Odložte si pôvodný obal spotrebiča. Spotrebič prepravujte len v pôvodnom obale. Všimnite si prepravné šípky na obale.

Ak už nemáte kdispozícii pôvodný obal

Spotrebič zabalte do ochranného obalu, aby ste zabezpečili dostatočnú ochranu pre prípadnými prepravnými poškodeniami.

Spotrebič prepravujte vo vzpriamenej polohe. Nedržte spotrebič za rúčku dveriek alebo za pripojenia na zadnej strane, mohli by sa poškodiť. Na spotrebič nekladte ťažké predmety.

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

- univerzálny pekáč: výška zasunutia 3
- plech na pečenie: výška zasunutia 1

Jedlá vložené do rúry súčasne nemusia byť hotové v rovnakom čase.

V tabuľkách nájdete výber jedál.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených pekáčoch sa čas pečenia predlží a koláč nezhdne tak rovnomerne.









Keď chcete používať silikónové formy, orientujte sa podľa údajov na receptoch výrobcu. Silikónové formy sú zvyčajne menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a údaje o príprave sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva cesta. Preto sú v tabuľke uvedené časové rozsahy. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhnednutie. Ak je to potrebné, nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Keď použijete predhriatie, uvedené časy pečenia sa skrátia o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v časti *Tipy na pečenie*, uvedené za tabuľkami.

Koláče vo formách	Formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Jednoduchý trený koláč	bábovková/okrúhla/ pozdĺžna forma	2		160-180	50-60
Koláč z treného cesta, jemný (napr. tzv. krehký koláč)	bábovková/okrúhla/ pozdĺžna forma	2		155-175	65-75
Korpus z jemného cesta s okrajom	forma s vyberacím dnom	1		160-180	30-40
Tortový korpus z treného cesta	forma na ovocnú tortu	2		160-180	25-35
Piškótová torta	forma s vyberacím dnom	2		160-180	30-40
Ovocná alebo tvarohová torta z jemného cesta*	tmavá forma s vyberacím dnom	1		170-190	70-90
Jemný ovocný koláč z treného cesta	forma s vyberacím dnom	2		150-170	55-65
Pikantný koláč* (napr. quiche/cibuľový koláč)	forma s vyberacím dnom	1		180-200	50-60




* Koláč necháme v spotrebiči vychladnúť cca 20 minút.

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Trené alebo kysnuté cesto so suchým obložením	univerzálny pekáč:	3		160-180	25-35
Trené alebo kysnuté cesto so suchým obložením	univerzálny pekáč:	3		140-160	40-50
Piškótová roláda (predhriaf)	univerzálny pekáč:	2		170-190	15-20
Vianočka, 500 g múky	univerzálny pekáč:	3		150-170	25-35
Nemecká vianočka, 500 g múky	univerzálny pekáč:	3		160-180	50-60
Nemecká vianočka, 1 kg múky	univerzálny pekáč:	3		150-170	90-100
Štrúďľa, sladká	univerzálny pekáč:	2		180-200	55-65
Pizza	univerzálny pekáč:	3		180-200	20-30

Chlieb ažemle

Ak nie je uvedené ináč, pred pečením chleba nechajte rúru vždy predhriať.



Vodu nikdy nelejte priamo do horúcej rúry.

Chlieb ažemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Kysnutý chlieb, 1,2 kg múky	univerzálny pekáč:	2		270 190	8 35-45
Kváskový chlieb, 1,2 kg múky	univerzálny pekáč:	2		270 190	8 35-45
Žemle (napr. ražné žemle)	univerzálny pekáč:	2		200-220	20-30

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Údaj o teplote v °C	Čas trvania, minúty
Suché pečivo	univerzálny pekáč	3		150-170	10-20
	hliníkový plech + univerzálny pekáč*	1+3		130-150	25-35
Penové cukrovinky	univerzálny pekáč	3		70-90	125-135
Veterníky	univerzálny pekáč	2		200-220	30-40
Makrónky	univerzálny pekáč	3		110-130	30-40
	hliníkový plech + univerzálny pekáč*	1+3		100-120	35-45
Lístkové cesto	univerzálny pekáč	3		180-200	20-30
	hliníkový plech + univerzálny pekáč*	1+3		180-200	30-40

* Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálny pekáč vždy na hornú úroveň.

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Zamerajte sa na podobné druhy pečiva v tabuľke s údajmi o pečení.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený:	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte pichnite špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto na drevo už nelepi, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry. Dodržiavajte časy miešania cesta uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nízky.	Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevmasťujte. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je navrchu priveľmi tmavý.	Vložte ho na nižšiu úroveň, zvolte nižšiu teplotu a koláč pečte o niečo dlhšie.
Koláč je priveľmi vysušený.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Nakvapajte do nich trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (s mokrymi pásmi).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šľavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Dodržiavajte recepty a časy pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu, pečivo zhnedne rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstráňte podľa plánu.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč (ak máte k dispozícii).
Pri pečení zemlín z kysnutého cesta sa jednotlivé zeme zlepia.	Medzi zemľami sa musí dodržať vzdialenosť asi 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby zeme mohli nakysnúť a rovnomerne sa upiecť.
Chcete piecť na dvoch úrovniach.	Pri pečení na viacerých úrovniach použite vždy horúci vzduch  . Jedlá vložené do rúry súčasne nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šľavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Uniká cez dverka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

Mäso, hydina, ryby

Nádoba

Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči teplu. Na prípravu väčších pečeniek je vhodný aj univerzálny pekáč.

Najlepšie je používať sklenený riad. Dbajte na to, aby pokrievka pasovala na pekáč a dobre priliehala.

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

V pekáčoch z ušľachtilej ocele sa mäso neopéče tak dohned a nemusí byť v predpokladanom čase ešte hotové. Predĺžte čas prípravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odklopená

Nádoba s pokrievkou = priklopená

Nádoby vždy položte do stredu roštu.

Horúci sklenený riad položte na suchú podložku. Ak je podložka mokrá alebo studená, sklo môže puknúť.

Pečenie

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky ½ cm.

Na dusenie mäsa pridajte dostatok tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné pridať trochu viac tekutiny než pri sklenenej nádobe.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len výnimočne. Mäso sa dusí pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas prípravy.

Pokyny na grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Prv než položíte kúsky na grilovanie na rošt, nechajte predhriať gril cca 3 minúty.

Kúsky na grilovanie položte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kúsok, položte ho na strednú časť roštu. Do výšky 1 zasurte ešte univerzálny pekáč. Zachytiť sa v ňom mäsová šťava arúra zostane čistá.

Plech na pečenie alebo univerzálny pekáč nezasúvajte do výšky 4. Pri vysokých teplotách by sa mohli zdeformovať a pri vytáňovaní poškodiť varný priestor.

Prípravované kúsky by mali byť rovnako hrubé. Tak rovnomerne zhnednú azostanú šľavnaté. Steaky osoľte až po grilovaní.

Grilované kúsky po uplynutí ¾ uvedeného času obráťte.

Rozohrievacie teleso grilu sa stále zapína vypína. Je to normálne. Ako často ktomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.

Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

Keď je pečené mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre. Bude sa tak lepšie krájať.

Po upečení zabaľte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.

V prípade bravčového pečenia mäsa s kožou túto kožu krížom narežte. Mäso položte do nádoby najprv kožou nadol.

Mäso	Hmotnosť	Prislušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilova- nia	Čas trvania, minúty
Hovädzie mäso						
Hovädzie pečené	1,0 kg	zakryté	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hovädzie filé, do ružova	1,0 kg	odkryté	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, do ružova	1,0 kg	odkryté	1		230-250	50
Steaky, 3 cm, do ružova		rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso	1,0 kg	odkryté	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Bravčové mäso						
bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	odkryté	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	odkryté	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčové údené skosťou	1,0 kg	zakryté	1		210-230	80
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkryté	1		170-190	120
Mleté mäso						
Fašírka	cca 750 g	odkryté	1		180-200	70
Párky						
Párky		rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	15

Hydina

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre jedlá vložené do studenej rúry na pečenie.

Údaje ohmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte univerzálny pekáč do výšky 1.

Ak pečiete kačku alebo hus, kožu pod krídlami prepichnete, aby mohla vytekať masť.

Hydinu položte prsiami dolu na rošt. Po uplynutí dvoch tretín času celú hydinu obráťte.

Hydina bude zvlášť chrumkavá a hnedá, keď ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Prislušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stu- peň grilovania	Čas trvania, minúty
Polovice kurčata, 1-4 kusy	po 400 g	rošt	2		210-230	40-50
Časti kurčata	po 250 g	rošt	3		210-230	30-40
Kurča, celé, 1-4 kusy	po 1 kg	rošt	2		200-220	55-85
Kačka, vcelku	1,7 kg	rošt	2		170-190	80-100
Hus, vcelku	3,0 kg	rošt	2		160-180	110-130
Mladá morka, vcelku	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
2 morčacie stehná	po 800 g	rošt	2		180-200	80-100

Ryby

Kúsiky rýb po uplynutí 2/3 času obráťte.

Celé ryby sa nemusia obracať. Celú rybu vsuňte do rúry v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou nahor. Dajte polovicu

zemiaka alebo malú žiaruvzdornú nádobu do brucha, aby bola ryba stabilná.

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa vňom šťava z rýb arúra zostane čistá.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo ariad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Čas trvania vminútach
Ryby, vcelku	à 300 g	rošt	3		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		190-210	40-50
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
Plátky rýb, napr. kotlety	à 300 g	rošt	4		2	20-25

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke žiadne údaje. Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.

Chcete zistiť, či je pečienka hotová. Použite sondu na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.

Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená. Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená. Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá. Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.

Pri zalievaní mäsa vzniká vodná para. Je to fyzikálne podmienené a normálne. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Vodná para sa môže zrážať na chladnejšom čelnom ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, zapekané jedlá, toasty

Keď grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Vnútrotný priestor rúry tak zostane čistejší.

Nádobu vždy položte na rošt.

Čas prípravy nákypu závisí od veľkosti nádoby a od výšky nákypu. Údaje uvedené v tabuľke sú len orientačné hodnoty.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Nákypy					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		170-190	50-60
Rezancový nákyp	nákypová forma	2		210-230	25-35
Zapekané jedlá					
Gratinované zemiaky zo surových prísad, výška max. 2 cm	nákypová forma	2		150-170	50-60
Toasty					
Opieť toasty do hnedá, 4 kusov	rošt	4		3	6-7
Opieť toasty do hnedá, 12 kusov	rošt	4		3	4-5
Zapieť toasty, 4 kusy	rošt	3		3	7-10
Zapieť toasty, 12 kusov	rošt	3		3	5-8

Hotové výrobky

Riadiť sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Ak nádobu vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný na príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôsobte nádobe.

Výsledok prípravy vo veľkej miere závisí od potraviny. Aj polotovary môžu byť nerovnomerne predpečené.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, minúty
Štrúdľa s ovocnou plnkou	univerzálny pekáč:	3		180-200	40-50
Zemiakové hranolčeky	univerzálny pekáč:	3		210-230	25-30
Pizza	rošt	2		200-220	15-20
Pizzová bageta	rošt	2		190-210	15-20

Upozornenie

Pri pečení zmrazených jedál sa môže univerzálny pekáč zdeformovať. Dôvodom sú veľké teplotné rozdiely, ktorým je príslušenstvo vystavené. Deformácia znova zmizne už počas pečenia.

Špeciálne jedlá

Kysnuté cesto a domáci jogurt sa dajú veľmi dobre pripraviť na nízkych teplotách.

Odstráňte príslušenstvo z rúry.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku), nechajte ho vychladnúť na 40 °C.
2. 150 g jogurtu (z chladničky) dajte do mlieka a dobre zamiešajte.

3. Naplňte do uzatvárateľných jogurtových pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Poháre položte na rošt a zasuňte do výšky 1.
5. Nastavte teplotu pečenia na 50 °C a postupujte, ako je uvedené.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako zvyčajne, dajte ho do ohňovzdornej keramickej nádoby a zakryte.
2. Rúru predhrejte, ako je uvedené.
3. Zatvorte dvierka rúry a nechajte cesto v rúre vykysnúť.

Jedlo	Riad	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	Uzatvárateľné jogurtové poháre 1		50 °C	6-8 hodín
Kysnutie cesta	Žiaruvzdorný riad položte na dno rúry		predhrejte na 50 °C Spotrebič vypnite a cesto položte do rúry	5-10 minút 20-30 minút

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Prosím, riaďte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Hydinu položte na tanier prsiami nadol.

Zmrazené potraviny

napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, klobása a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo

Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
rošt	2		Volič teploty zostáva vypnutý

Sušenie

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ich umyte.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a osušte ich.

Univerzálny pekáč musí byť zasunutý vo výške 3, rošt vo výške 1.

Univerzálny pekáč a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šľavnaté ovocie alebo zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

Ovocie a zelenina	Výška	Druh ohrevu	Teplota, °C	Čas trvania, hodiny
600 g koliesok jablák	1+3		80	cca 5
800 g plátkov hrušiek	1+3		80	cca 8
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	1+3		80	cca 8-10
200 g kuchynských bylín, očistených	1+3		80	cca 1½

Zaváranie

Poháre a gumičky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Použite poháre podľa možnosti podobnej veľkosti. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na litrové okrúhle poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Uvedené časy v tabuľke sú len orientačné. Môžu závisieť od teploty v miestnosti, množstva pohárov a množstva a teploty obsahu pohárov. Skôr než rúru na pečenie prepnete, resp. vypnete, uistite sa, že tekutina v pohároch skutočne perlí.

Príprava

1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
2. Utrite okraje pohárov. Okraje musia byť čisté.
3. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko.
4. Poháre uzavrite pomocou spón.

Ovocie v litrových pohároch


Ovocie v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčná kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle v pohároch stúpajú nahor bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Čas trvania je v závislosti od druhu zeleniny

Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Univerzálny pekáč zasuňte do výšky 2. Poháre poukladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho pekáča nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zavrite dvierka rúry.
4. Nastavte dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie

Približne o 40 až 50 minút začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Rúru na pečenie vypnite.

Poháre vyberte z varného priestoru po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí vo varnom priestore by sa mohli vytvoriť zárodky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času rúru na pečenie vypnite a využite zvyškové teplo.

Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z varného priestoru.

Pozor!

Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zohriatí pripravovaných obilninových a zemiakových produktov na vysoké teploty, napr. vyprážaných zemiačikov, hranolčekov, hriankov, žemlí,

chleba alebo jemného pečiva (slané sušienky, perník, sladké sušienky).

Typy na prípravu pokrmov bez akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none">■ Používajte čo najkratšie časy pečenia.■ Opekajte pokrmy dozlato, nie príliš dotmava.■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 180 °C.
Suché pečivo	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčky z rúry na pečenie	Rozmiestniť na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčky neboli vysušené.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na uľahčenie kontroly a testovania rôznych spotrebičov.

Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Striekané pečivo (ako striekané koláče v cukrovom sirupe):

Jedlá vložené do rúry súčasne nemusia byť hotové v rovnakom čase.


Zakrytý jablkový koláč, výška 1:

Zmeňte polohu tmavej formy vyberacím dnom, zasuňte diagonálne.








Zakrytý jablkový koláč, výška 2:

Zmeňte polohu tmavej formy vyberacím dnom.

Koláč vo forme vyberacím dnom z kovu:

Pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na úrovni 1.

Namiesto roštu použite univerzálny pekáč a formu vyberacím dnom naň postavte.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Údaj o teplote v °C	Čas trvania, minúty
Striekané pečivo	univerzálny pekáč	3		150-170	20-30
	hliníkový plech + univerzálny pekáč**	1+3		140-160	30-40
Malé koláče	univerzálny pekáč	3		150-170	25-35
Malé koláče, predhriat	hliníkový plech + univerzálny pekáč**	1+3		140-160	25-35
Vodová piškóta	forma s vyberacím dnom	2		160-180	30-40
Zakrytý jablkový koláč	univerzálny pekáč + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rošty* + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Ďalšie plechy a rošty dostanete ako osobitné príslušenstvo v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach.

** Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálny pekáč vždy nad plech.

*** Koláčové formy rozmiestnite na príslušenstvo diagonálne.

Grilovanie

Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuňte navyše univerzálny pekáč do výšky 1. Zachytí sa v ňom tekutina a rúra zostane čistá.

Jedlo	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Zapekanie toastov do hneďa 10 min. predhriat	rošt	4		3	½-2
Beefburger, 12 kusov* bez predhriatia	rošt + univerzálny pekáč	4+1		3	25-30

* Po uplynutí ¾ času obrátiť

INFORMAČNÝ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Radlická 350, 158 00 Praha 5

Obchodná značka BSH



Značka	BOSCH
Predajné označenie	HBN 231E3
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži) 0,89
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži) 0,89
Užitočný objem dutého priestoru (l)	67
Veľkosť zariadenia (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$
	veľké: $65 \text{ l} \leq V$
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	← --
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	43
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie	—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)	1210

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.
Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-home.com/sk.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotrebičeDovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**

Radlická 350

158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkoví platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.